

SUMMARY

THE POOL KITCHEN 2

THE KITCHEN AT EVERY HOUR 3

DRINKS 4

THE POOL KITCHEN

Available from Tuesday to Saturday

Lunch at 12h00 to 14h30 and dinner at 19h00 to 21h30

6 Gillardeau oysters 21.€

Shellfishes salad with olive and lemon oil 18.€

—

Stewed pollock, vegetables from Pornic 29.€

Braised beef shank, « pomme dauphine » 25.€

—

Traditional « club sandwich » with chicken 25.€

Our « Caesar » salad 22.€

Chicken, eggs, parmesan, crispy bread and caesar sauce

Croq' haddock 19.€

Lobster parmentier 32.€

40 minuts cooking

—

Our selection of cheeses, 13.€

Dessert suggestion that needs 15 minutes of preparation

Our plate of homemade ice creams and sorbets 11.€

mango, strawberry, vanilla

Red fruits and berries with mint 15.€

Warm Kouign-aman, 12.€

vanilla ice cream and pecan

THE KITCHEN AT EVERY HOUR

Jar of duck foie gras 24.€

Selected by Les Déciles du Petit Gué at Frossay

Marinated sardines and buckwheat crispy 16.€

Selected by « Maison Pétrossian »

Classic tarama – 100gr 14.€

Selected by “Maison Pétrossian”

Lobster tarama – 100gr 20.€

Selected by “Maison Pétrossian”

—

Plate of our selection of cheeses 13.€

—

Our marble cake, 13.€

2 chocolates creamy, torrefied almonds and hazelnuts

Iced Mochis « 3 Trilogy » (to compose yourself) 14.€

Mango – green matcha tea - raspberry leetche

DRINKS

Hot Drinks

Expresso coffee	5.€
Decaf Coffee	5.€
Black Tea : Darjeeling, Ceylan ou Earl Grey	6.€
Green Tea : Yunnan ou Touareg	6.€
White Tea : Passion flowers	6.€

Jus de Fruits

25cl

Pur Juice of Apple Les Vergers de la Manse	6.€
Pur Juice of Pear Les Vergers de la Manse	6.€

Nectar of Gariguette strawberry Patrick Font	6.€
Nectar of Blackcurrant Patrick Font	6.€
Nectar of Vineyard Peach Patrick Font	6.€
Nectar of Bergeron Apricot Patric Font	6.€

Soda

33 cl

Limonade by La Loère	5.€
Ice Tea by La Loère	5.€
Schweppes	5.€
Coca-Cola	5.€
Coca-Cola-Zéro	5.€
Perrier	5.€

Mineral Waters

50 cl 100cl

Still Plancoët	5.€	7.€
Sparkling Plancoët	5.€	7.€

DRINKS

Beer **33 cl**

Blond Beer of Brigantine 8.€

Amber Beer of Brigantine 8.€

White Beer « Retz Charles » 8.€

Session IPA Beer « Retzbellion » 8.€

IPA Beer « Retzvolt » 8.€

Pastis **4cl**

Pastis Distiloire « Meska » 10.€

Pastis Distillerie du Plessis « Pastis Marin » 10.€

Vermouth **6cl**

Red Vermouth Distiloire « Douce Folie » 9.€

White Vermouth Martini 9.€

Red Vermouth Martini 9.€

Cocktail

Gin Tonic Hendrick's 20.€

Gin Tonic Distiloire 1924 20.€

Gin Tonic Del Professore « A la Madame » 20.€

Vodka Tonic Grey Goose 20.€

Home made Américano 18.€

DRINKS

Champagnes	12cl	75cl
White Champagne Huré Frères « L'Invitation » Brut (Citrus, flowers, light, creamy)	15.€	67.€
White Champagne Home Philipponnat « Royale Réserve Non Dosé » (Cream, delicat, agrum aromas)		72.€
Rosé Champagne Home Billecart-Salmon « Brut Rosé » (Elegant, red fruit, fresh)		112.€
Selection of the moment by our sommeliers : The glass of White Champagne	18.€	
Selection of the moment by our sommeliers : The glass of Rosé Champagne	18.€	

DRINKS

White Wines

	12 cl	75cl
Muscadet Sèvre et Maine Brégeon Estate « Original » 2022 (Elegant, Fruity, minerality)	13.€	39.€
Sancerre Delaporte Estate « Chavignol » 2022 (Dry, aromatic, fresh)	14. €	47. €
Bourgogne Côte-d'Or Michel Bouzereau Estate 2021 (Dry, roundness, gourmet, milky)	16.€	55.€

Rose Wine

IGP Méditerranée Triennes Estate « Rosé » 2023 (Light, fresh, red fruit)	12.€	40.€
--	------	------

Red Wines

Vin de France Clos de l'Elu Estate « Maupiti » 2022 (Red fruit, smoked, spicy)	12.€	35.€
Arbois Fumey Chatelain Estate « Cuvée Bastard » 2021 (Red fruit, delicate, pepper flavor, juicy)	15.€	50.€
Côtes du Rhône Saint Préfert Estate « Beatusille » 2021 (Black fruit, roundness, spicy)	13.€	48.€